BENUTZERHANDBUCH
USER MANUAL
GEBRUIKSAANWIJZING
MANUAL DE USUARIO
ANVÄNDARMANUAL

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN

www.monolith-grill.de
www.monolith-nl.de

GRILLEN
RAEUCHERN
BACKEN
KOCHEN
GAREN
DOERREN

DE

01 Überblick

Der MONOLITH im Überblick

Exakte Einstellung der Temperatur durch die Luftmengenregulierung aus Gusseisen
Thermometer
Praktische Ablage aus Bambus
Der MONOLITH besteht aus extrem hitzebeständiger Keramik
Öffnung zur Entnahme der Asche
Stabiler Ständer mit arretierbaren Laufrollen
Einzigartiges System zum Befüllen mit Holzchips zum Smoken

02 Entpacken | Aufbau

Den MONOLITH entpacken

Der Monolith wurde so sicher wie möglich verpackt, um sicherzustellen, das er unbeschädigt bei Ihnen ankommt. Schneiden Sie die Kunststoffbänder durch und entfernen Sie die den Kartondeckel.

Entnehmen Sie die seitlich neben dem Keramikkörper stehenden Teile des Edelstahlständers. Jetzt können Sie die gesteckten Seitenwände der Verpackung entfernen. Entnehmen Sie die in dem Korpus enthaltenen Bau- und Zubehörteile.

03 Inhalt CLASSIC

Reguläres Zubehör MONOLITH CLASSIC

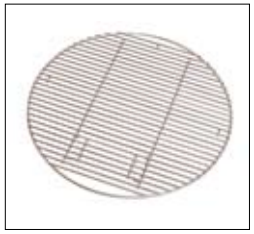
01. Kappe zur Regulierung des Luftstroms

02. Feuer-Ring

03. Feuer-Box

04. Kohlenrost aus Gusseisen

05. Zwei Bambus-Seitentische



06. Edelstahlgrillrost

07. Gestell

08. Thermometer

09. Aschehaken

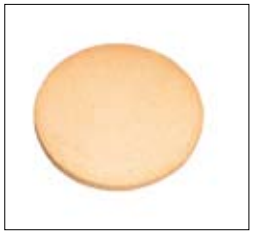
10. Benutzerhandbuch

Optionales Zubehör MONOLITH CLASSIC

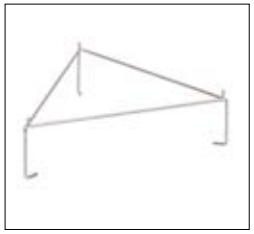
11. Edelstahlgrillrost zweistöckig

12. Schieber und Schiene für Holzchips

13. Deflektorstein



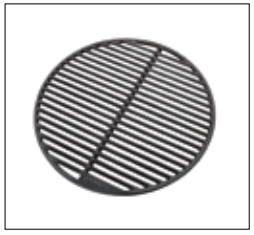
14. Pizzastein



15. Distanzstück zum Anheben des Grillrostes oder Pizzasteins

16. Tisch aus galvaniziertem Stahl mit Teakholz

17. Wok und Wok-Halter



18. Gussrost

19. Abdeckhaube

04 Inhalt JUNIOR

Reguläres Zubehör MONOLITH JUNIOR

01. Kappe zur Regulierung des Luftstroms

02. Feuer-Ring

03. Feuer-Box

04. Kohlenrost aus Gusseisen

05. Edelstahlgrillrost

06. Gestell

07. Thermometer

08. Aschehaken

09. Benutzerhandbuch

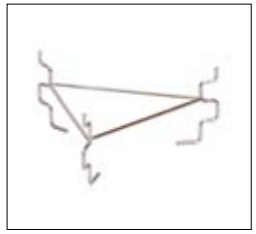
Optionales Zubehör MONOLITH JUNIOR

10. Edelstahlgrillrost zweistöckig

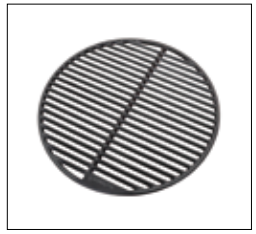
11. Schieber und Schiene für Holzchips

12. Deflektorstein

13. Pizzastein



14. Distanzstück zum Anheben des Grillrostes oder Pizzasteins



15. Gussrost

16. Abdeckhaube

05 Inhalt LE CHEF

Reguläres Zubehör MONOLITH LE CHEF

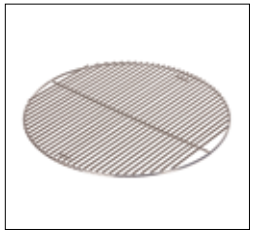
01. Kappe zur Regulierung des Luftstroms

02. Feuer-Ring

03. Feuer-Box

04. Kohlenrost aus Gusseisen

05. Zwei Bambus-Seitentische



06. Edelstahlgrillrost

07. Gestell

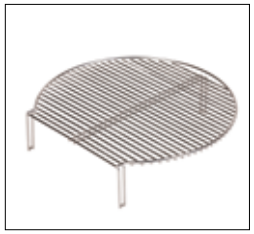
08. Thermometer

09. Aschehaken

10. Benutzerhandbuch

Optionales Zubehör MONOLITH LE CHEF

11. Edelstahlgrillrost zweite Ebene - zweiteiliges Set

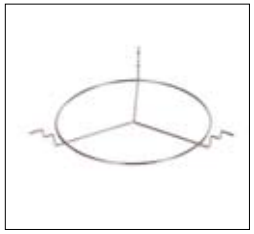


12. Edelstahlgrillrost dritte Ebene

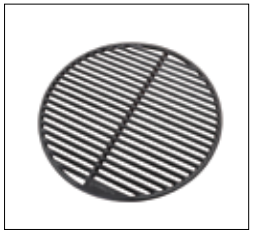
13. Schieber und Schiene für Holzchips

14. Deflektorstein

15. Pizzastein



16. Distanzstück zum Anheben des Grill-rostes oder Pizzasteins



17. Gussrost

18. Abdeckhaube

Aufbau MONOLITH LE CHEF

Geteilte Firebox

Geteilter Deflektor

Kompletter Deflektor mit halber zweiter Ebene

Komplettaufbau mit zweiter und dritter Ebene

Aufbau für Pizza

06 Montage

Den MONOLITH montieren

A
Bauen Sie den Ständer zusammen, indem Sie die Beine an das Gestell schrauben. Hierzu legen Sie, um Kratzer an den Beinen zu vermeiden, einen Lappen oder ein Stück Papier zwischen Gestell und Beine. Jetzt drehen Sie das Bein jeweils soweit, bis die Löcher des Gestells mit den Gewindebohrungen der Beine übereinstimmen. Jetzt jeweils mit 2 Schrauben sichern. Die Beine mit den feststellbaren Rollen kommen nebeneinander auf die Vorderseite, um später eine einfache Benutzung der Arretierung zu garantieren.

B
Arretieren Sie die Räder, bevor Sie den Korpus in den Ständer stellen.

C
Der Korpus muss so in den Ständer gestellt werden, dass die Aschentür mittig zwischen den Beinen steht.

D
Befestigen Sie die Kappe auf dem Deckel des Korpus. Die Kappe wird einfach aufgesteckt.

E
Stellen Sie die Feuerbox so in den Monolithen, das die Öffnung zur Entnahme der Asche genau vor der Aschetür liegt.

F
Legen Sie den Kohlenrost auf die Feuerbox.

G
Legen Sie den Feuer-Ring so auf die Feuerbox, das die Öffnung für das Einfüllen der Holzchips genau vor der entsprechenden Öffnung des Korpus liegt.

H
Haken Sie die Seitentische in die entsprechenden Halterungen am Korpus ein. Evtl. muss hier beim ersten Mal der Abstand der Halterungen durch leichtes Biegen auf die Seitentische eingestellt werden.

WICHTIG: Prüfen Sie vor und nach dem ersten Gebrauch das alle Schrauben fest angezogen wurden. Gerade die Schrauben der Spannringe um den Korpus sollten öfter nachgezogen werden, da die darunterliegenden Dichtungen sich beim Gebrauch etwas setzen.

07 Benutzung

Den MONOLITH benutzen

A
Verwenden Sie nur natürlichen Holzkohle. Man erzielt bessere Ergebnisse als mit gepressten Holzkohle-Briketts. Benutzen Sie keinen chemischen Anzünder, sonder am besten Anzünder auf Holzbasis.

B
Füllen Sie die Feuer Box mit Holzkohle, bis zur Kante der Feuerbox.

C
Formen Sie eine Kuhle in der Holzkohle und legen Sie einen Anzünder hinein. Entzünden Sie diesen.

D
Schließen Sie den Deckel des Monolith und öffnen Sie die untere Aschetür und den Kappe zur Regulierung der Luft.

E
Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie die Aschetür bis auf 1-2 cm und regulieren Sie die Temperatur durch Öffnen (höhere Temperatur) oder Schließen (niedrigere Temperatur)der Regulierkappe. Durch die Wärmespeicherung der Keramik kann es etwas dauern, wenn man von einer sehr hohen Temperatur auf eine niedrige Temperatur wechseln möchte. Daher ist es am besten, wenn man bei niedrigen Temperaturen garen möchte, die Temperatur beim Entzünden nicht zu hoch schießen zu lassen.

F
Durch das Schließen der Öffnungen kann man die Glut ersticken und die restliche Holzkohle für das nächste Garen benutzen.

G
Man kann den Grillraum reinigen, indem man nach Beendigung des Grillens die Aschetür und die Regulierkappe komplett öffnet.Bitte darauf achten, daß noch genügend Holzkohle vorhanden ist, sonst etwas Kohle nachlegen. Sehr schnell werden dann Temperaturen erreicht, die alle organischen Reste zu feiner Asche verbrennen.
Die Temperatur nicht über 500°C steigen lassen, da sonst die Filzdichtungen Schaden nehmen können.

Direktes Grillen

Bei dieser Methode wird der Grillrost direkt über die Glut auf den Feuerring aufgelegt. Das Grillgut muss gewendet werden, um von beiden Seiten gegrillt zu werden.

Indirektes Grillen

Hier wird der Deflektorstein auf den Feuerring aufgelegt und schützt so das Grillgut vor der direkten Hitze der Glut. Der Grillrost wird mit dem Distanzstück angehoben. Mit dem indirekten Grillen kann man große Fleischstücke, ganze Fische oder Geflügel bei niedriger Temperatur schonend garen.

Pizza

Hier wird der Deflektorstein eingelegt und der Pizzastein mit dem Distanzstück angehoben. Die Temperatur sollte 300 – 350 ° C betragen.

GRILLING
SMOKING
BAKING
COOKING
DRYING
ROASTING

EN

01 Overview

MONOLITH overview

Cast iron dual-disc cap; easily control the MONOLITH temperature and air flow
Thermometer
Practical, sturdy and solid bamboo side shelves; complete with utensil hooks
Ceramic shell; made with high temperature resistant materials
Stainless steel ash collector; clean your MONOLITH with ease using the ash hook included
Mobile stand; made from heavy duty materials and complete with lockable wheels for safety
smokEASY wood chip feed system; never lose temperature or smoke by lifting the lid to add additional smoke chips while cooking

02 Unpacking | Assembly

Unpacking the MONOLITH

The monolith is packaged to ensure that it arrives undamaged. Cut the plastic tapes and remove the cardboard lid. Remove the cartons containing the side shelves and cart, located between the side walls and the unit. The walls of the carton can now be removed easily. Further components and accessories are found within the unit.

03 Contents CLASSIC

Regular Accessories MONOLITH CLASSIC

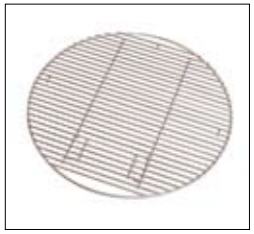
01. Cast Iron dual-disc Cap

02. Fire Ring

03. Fire Box

04. Charcoal Grid

05. Two Bamboo Side Shelves



06. Stainless Steel Grill Grid

07. Mobile Stand

08. Thermometer

09. Ash Hook

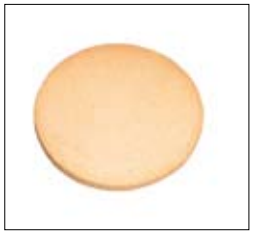
10. User Manual

Optional Accessories MONOLITH CLASSIC

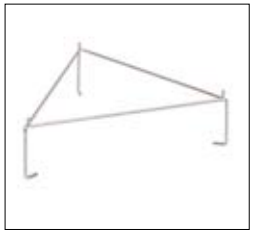
11. 2nd Level Grid

12. smokEASY Wood Chip Feed System

13. Deflector Stone



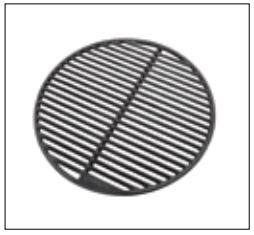
14. Pizza Stone



15. Distance Piece

16. Teakwood and Galvanized Steel Table

17. Wok and Wok Stand



18. Cast Iron Grid

19. Cover

04 Contents JUNIOR

Regular Accessories MONOLITH JUNIOR

01. Cast Iron dual-disc Cap

02. Fire Ring

03. Fire Box

04. Charcoal Grid

05. Stainless Steel Grill Grid

06. Mobile Stand

07. Thermometer

08. Ash Hook

09. User Manual

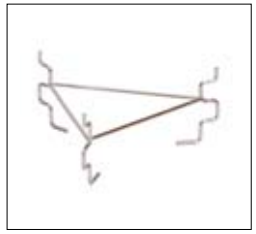
Optional Accessories MONOLITH JUNIOR

10. 2nd Level Grid

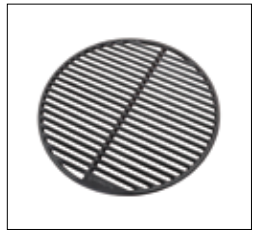
11. smokEASY Wood Chip Feed System

12. Deflector Stone

13. Pizza Stone



14. Distance Piece



15. Cast Iron Grid

16. Cover

05 Contents LE CHEF

Regular Accessories MONOLITH LE CHEF

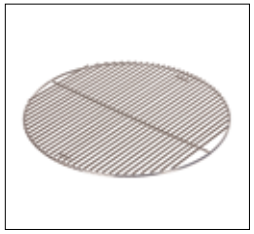
01. Cast Iron dual-disc Cap

02. Fire Ring

03. Fire Box

04. Charcoal Grid

05. Two Bamboo Side Shelves



06. Stainless Steel Grill Grid

07. Mobile Stand

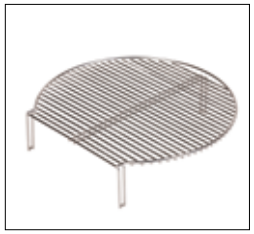
08. Thermometer

09. Ash Hook

10. User Manual

Optional Accessories MONOLITH LE CHEF

11. 2nd Level Grid – Set of Two

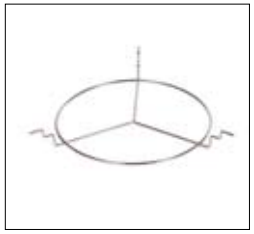


12. 3rd Level Grid

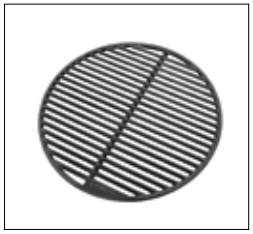
13. smokEASY Wood Chip Feed System

14. Deflector Stone – Set of Two

15. Pizza Stone



16. Distance Piece



17. Cast Iron Grid

18. Cover

Set-up MONOLITH LE CHEF

Divided Fire Box

Divided Deflector Stone

Deflector Stone Set with Divided 2nd Level Grid

Complete Set-up Including 3rd Level Grid

Set-up for Pizza

06 Assembly

Assembling the MONOLITH

A
Assemble the stand by screwing the legs to the frame. To prevent scratches on the metal components, place a cloth or a piece of paper between frame and legs before turning. Turn each leg until the holes of the frame are aligned with the holes in the legs. Secure each with 2 screws. For more convenience attach the lockable wheels to the front legs.

B
Make sure the wheels are locked before placing the ceramic unit in the cart.

C
Lower the ceramic unit into the cart, making sure the opening (ash compartment) is between the legs of the cart.

D
Place the cast iron cap on the top opening of the ceramic unit.

E
Put the fire box inside the Monolith; placing the cut away section towards the opening of the ash compartment. Cleaning your Monolith is easy when the fire box and the ash compartment door opening are aligned correctly.

F
Place the cast iron charcoal grid on the fire box.

G
Place the fire ring on top of the fire box, making sure the opening for the wood chips is directly behind the corresponding opening in the ceramic unit.

H
Hook the side shelves in the corresponding mounts on the ceramic unit. Possibly having to adjust the distance by slightly bending the metal fittings.

IMPORTANT: Before first use check that all the screws are safely and correctly tightened. The screws on the metal bands around the unit should be tightened regularly.

07 Instructions

Using the MONOLITH

A
You will achieve better results using natural lump wood charcoal than with pressed charcoal briquettes. Use natural wood based accelerants. Do not use any chemical accelerants.

B
Fill the fire box up to the top edge with charcoal.

C
Form a hollow in the centre of the charcoal, place the accelerant inside and set alight.

D
Close the lid of the Monolith and fully open the ash compartment door as well as the dual-disc cap.

E
Once the desired temperature has been reached, close the ash compartment door leaving a gap of up to 1-2 cm, then regulate the temperature by adjusting the top cap. Fully open (higher temperatures) or almost closed (lower temperatures). Due to the heat absorption of the ceramic, it can take a while for the temperature to drop from very high to low. Never use water to cool your Monolith, as this can cause cracking.

F
By closing both of the openings the embers will extinguish and the remaining charcoal can be reused.

G
To clean the grill, fully open both top and bottom vents, make sure that there is still enough charcoal in the fire box, refilling if necessary. Heat the Monolith to approximately 400°C. All organic materials will burn and turn to ash, cleaning the ceramic. The temperature should not exceed 400°C.

Direct Grilling

With this method the grill rack is placed on the fire ring over the hot coals. The food must be turned in order to be grilled from both sides. This set up gives a more traditional BBQ experience.

Indirect Grilling

The deflector stone is placed on the fire ring over the hot coals, protecting the food from the direct heat. The grill rack is raised with the distance piece. With indirect grilling you can cook larger pieces of meat, whole fish and poultry gently on low temperatures as you would in an oven.

Baking

The pizza stone is raised with the distance piece and the MONOLITH is preheated to 300- 350°C. Authentic Italian stone baked pizza cooked over charcoal and even traditional breads are easily achieved with this set-up.

GRILLEN
ROKEN
BAKKEN
KOKEN
GAREN
DROGEN

NL

01 Overzicht

Overzicht van de MONOLITH

Exacte instelling van de temperatuur door de luchthoeveelheids-regulering van gietijzer
Thermometer
Praktische afzetruimte van bamboe
De MONOLITH is gemaakt van extreem hittebestendig keramiek
Opening voor verwijderen van de as
Stabiel verrijdbaar standaard
Unique systeem voor het bijvullen met houtsnippers voor het roken

02 Uitpakken | Opbouw

De MONOLITH uitpakken

De Monolith wordt zo veilig mogelijk verpakt, om er zeker van te zijn dat deze onbeschadigd bij u aankomt. Snijdt u de kunststof banden door en verwijder de kartonnen deksel.

Haal nu de stalen standaards die naast het keramieke gedeelte staan eruit. Hierna kunt u de zijwanden verwijderen. Haalt u daarna de losse onderdelen uit de Monolith.

03 Inhoud CLASSIC

Standaard onderdelen van de MONOLITH CLASSIC

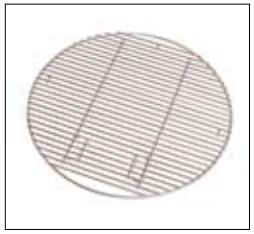
01. dop ter regulering van de luchttoevoer

02. vuurring

03. vuurschaal

04. kolenrooster

05. 2 afzetbladen van bamboe



06. grillrooster van edelstaal

07. onderstel

08. thermometer

09. ashaak

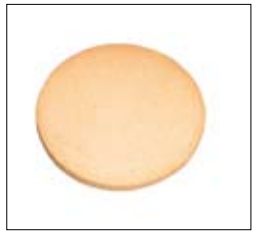
10. gebruiksaanwijzing

Optionele onderdelen voor de MONOLITH CLASSIC

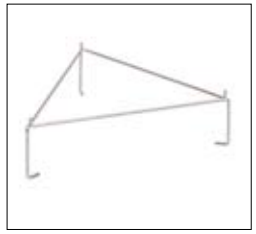
11. verhoogd grillrooster van edelstaal

12. schuiver en geleider voor het rookhout

13. beschermsteen voor het grillen



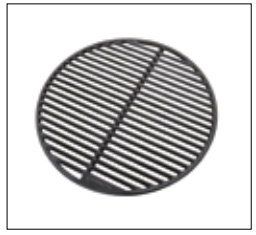
14. pizza steen



15. verhoging voor de pizzasteen of grillrooster

16. tafel van gegalvaniseerd staal met teakhout

17. wok en wokhouder



18. gietijzer rooster

19. beschermhoes

04 Inhoud JUNIOR

Standaard onderdelen van de MONOLITH JUNIOR

01. dop ter regulering van de luchttoevoer

02. vuurring

03. vuurschaal

04. kolenrooster

05. grillrooster van edelstaal

06. onderstel

07. thermometer

08. ashaak

09. gebruiksaanwijzing

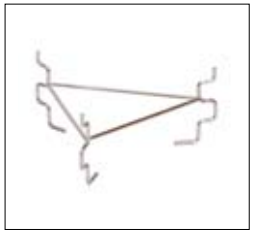
Optionele onderdelen voor de MONOLITH JUNIOR

10. verhoogd grillrooster van edelstaal

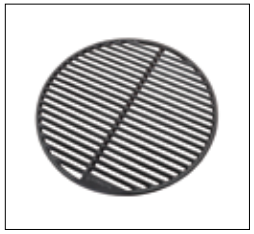
11. schuiver en geleider voor het rookhout

12. beschermsteen voor het grillen

13. pizza steen



14. verhoging voor de pizzasteen of grillrooster



15. gietijzer rooster

16. beschermhoes

05 Inhoud LE CHEF

Standaard onderdelen van de MONOLITH LE CHEF

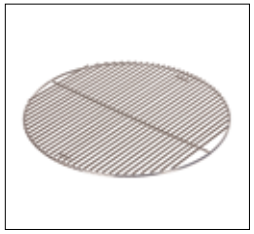
01. dop ter regulering van de luchttoevoer

02. vuurring

03. vuurschaal

04. kolenrooster van gietijzer

05. 2 afzetbladen van bamboe



06. grillrooster van edelstaal

07. onderstel

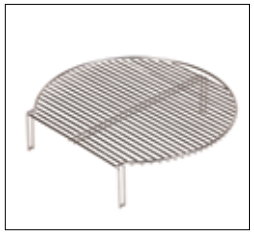
08. thermometer

09. ashaak

10. gebruiksaanwijzing

Optionele onderdelen voor de MONOLITH LE CHEF

11. grillrooster met 3 verschillende hoogtes, set van 2

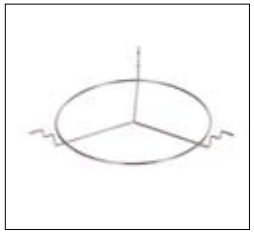


12. verhoogd grillrooster van edelstaal

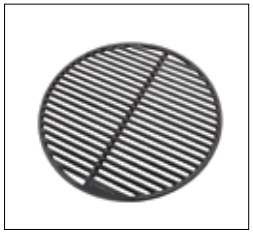
13. schuiver en geleider voor het rookhout

14. beschermsteen voor het grillen met grillverhoger

15. pizza steen



16. verhoging voor de pizzasteen of grillrooster



17. gietijzer rooster

18. beschermhoes

Opbouw van de MONOLITH LE CHEF

gedeelde vuurschaal

gedeelde beschermsteen

complete bescherm-steen met twee halve verhoogde roosters

complete opbouw met tweede en derde opbouw

opbouw voor de pizza

06 Montage

De MONOLITH monteren

A
U bouwt de standaard in elkaar door de poten op het onderstel te schroeven. Let Op!: Legt u voordat u deze poten vastschroeft een doek of lap tussen het onderstel en de poot, om beschadiging te voorkomen! Nu draait u de poot zover dat de gaatjes in de poot gelijk zijn met die van het onderstel. Nu aan iedere kant met iedere keer twee schroeven vastmaken. De poten met het remsysteem aan de wieltjes dienen beide aan de voorkant geplaatst te worden, omdat dit veilig is bij gebruik en verplaatsing.

B
Voor u het keramische gedeelte op de standaard plaatst zet u de wielen op de rem!

C
De Monolith dient zo op de standaard te worden geplaatst dat het asluik in het midden tussen de poten staat.

D
Bevestig nu de deksel op het onderstel. De deksel is eenvoudig te bevestigen.

E
Plaatst u de vuurschaal zo in de Monolith dat de opening voor het verwijderen van de as precies voor het luikje zit.

F
Legt u nu het kolenrooster op de vuurschaal.

G
Legt u nu de vuurring op de vuurschaal, zodat de opening voor het bijvullen van het rookhout precies voor de passende opening van de Monolith ligt.

H
Haak de zijbladen in de daarvoor bestemde bevestigingen aan de Monolith. Waarschijnlijk dat u bij de eerste bevestiging van de zijbladen de bevestingen iets uit elkaar dient te buigen.

LET OP!: Controleert u voor en na het eerste gebruik of alle schroeven goed aangedraaid zijn. Vooral de schroeven van de spanring om de Monolith heen dient u vaker te controleren, vooral omdat de pakkingen hieronder door het gebruik iets uitzetten.

07 Gebruik

Het gebruik van de MONOLITH

A
U dient alleen natuurlijk houtskool te gebruiken. Men heeft het beste resultaat bij het gebruik van geperste houtskool-briketten. Gebruikt u geen chemische aansteker, beter een aansteker op houtbasis.

B
Vult u de vuurschaal bij met houtskool, tot aan de zijkant van de vuurschaal.

C
Maakt u nu een kuiltje in het houtskool en leg hier de aanmaakblokjes in. Steek daarna de blokjes aan.

D
Sluit u nu de deksel van de Monolith en opent u het onderste asluikje en het schoorsteenkapje bovenop de deksel voor de luchtregulering.

E
Als de gewenste temperatuur is bereikt, sluit u het asluikje tot op 1-2 cm en reguleert u de temperatuur door het openen (bij te hoge temperatuur) of sluiten (bij te lage temperatuur) van het schoorsteenkapje. Door dat het keramiek ook warmte vasthoudt, kan het wat langer duren voor de temperatuur van zeer hoog naar een lagere temperatuur verandert. Daarom is het ook goed om de temperatuur bij het aansteken niet te hoog op te voeren als u bij een lagere temperatuur wilt garen.

F
Door het bijna sluiten van alle openingen doof je de kolen. Advies!: Zorg dat er altijd een kleine luchttoevoer aanwezig blijft zodat er geen gasvorming kan ontstaan, en bij opening van de deksel een steekvlam ontstaat!

G
Schoonmaken: U kunt de grill na gebruik schoonmaken door zowel het asluik als het schoorsteenkapje bovenop helemaal te openen. Let u erop dat er nog voldoende houtskool inligt en zo niet, vul het dan bij. Door het openen zal de temperatuur snel stijgen en zullen alle resten worden verbrand. De temperatuur mag niet boven de 500 C stijgen, die zou de viltpakkingen kunnen beschadigen.

Direct grillen

Bij het direct grillen legt u het grillrooster direct boven de gloeiende houtskool op de vuurring. U dient uw grill product om te draaien om aan beide zijden gegrilld te worden.

Indirect grillen

Hierbij legt u de beschermsteen op de vuurring en beschermt u uw product voor de directe hitte van de gloeiende kolen. Het grill rooster plaatst u met verhoging. Het indirect grillen is vooral heel geschikt om grote stukken vlees, vis of gevogelte bij lagere temperaturen te garen.

Pizza

Hierbij gebruikt u de beschermsteen en plaatst u daarboven de pizzasteen. De temperatuur dient ongeveer 300 – 350 ˚C te zijn.

PARILLA
AHUMADOR
HORNO
COCINA
BARBACOA
ASADOR

ES

01 Vision de conjunto

MONOLITH Despiece

Una cazoleta de hierro fundido con doble disco, es el tiro superior, que permite regular con precisión el flujo de aire, y así controlar fácilmente la temperatura
2 Solidas y prácticas mesas laterales y abatibles de Bambú con ganchos
Termómetro va colocado en la cúpula
Cuerpo de cerámica resistente a altas temperaturas
Pala de acero inoxidable para la recogida de las cenizas
Base móvil muy sólida y con 2 ruedas bloqueables
Canaleta de acero inoxidable, con baqueta para añadir las virutas de madera húmedas, y ahumar sin tener que abrir, evitando las pérdidas de temperatura

02 Desembalaje | Montaje

Desembalaje de la MONOLITH

La Monolith viene muy bienviene embalada enun pallé de cartón para evitar las rupturas. Corte las cintas de plástico, quite la tapa, y a continuación las paredes laterales de cartón. Saque las cajas de cartón que contienen las mesas y las bolsas de plásstico con las patas que están entre la Monolith y las paredes laterales del palle, y las 2 cajas del gancho para cenizas, y la canaleta para las virutas con la baqueta. Dentro de la Monolith encontrará el resto de componentes y el folleto con el contenido. Del pallé.

03 Contenido de la MONOLITH-CLÁSICA

Los acesorios básicos de la – MONOLITH CLÁSICA

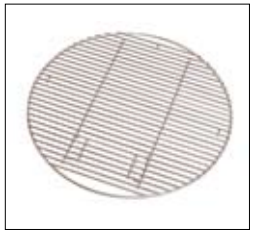
01. Tiro superior de fundición con doble disco

02. Anillo de fuego, de cerámica

03. Vaso de fuego, de cerámica

04. Cenicero de fundición para el carbón

05. 2 Mesas laterales abatibles de Bambú



06. La Parrilla grande de acero inoxidable

07. La base móvil con 2 ruedas, bloqueables

08. Termómetro en la cupula

09. Gancho para las cenizas

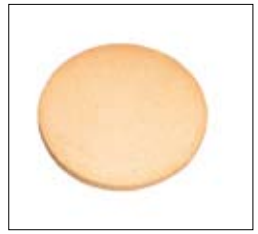
10. Folleto del contenido

Accesorios opcionales de la – MONOLITH CLÁSICA

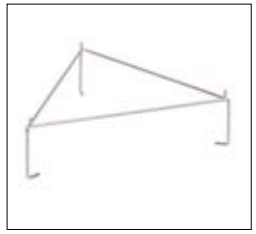
11. Parrilla de segundo nivel

12. Dispositivo para añadir virutas

13. Deflector de cerámica



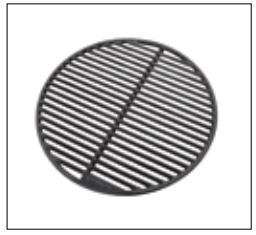
14. Piedra para pizzas



15. Elevador

16. Mesa de teca y hierro galvanizado

17. Wok y soporte para el wok



18. Parrilla de fundición

19. Funda

Monolith España suministra por defecto los accesorios del 01 - 15

04 Contenido de la MONOLITH – JUNIOR

Accesorios básicos de la – MONOLITH JUNIOR

01. Tiro superior de fundición con doble disco

02. Anillo de fuego, de cerámica

03. Vaso de fuego, de cerámica

04. Cenicero de fundición para el carbón

05. La Parrilla grande de acero inoxidable

06. La base móvil de 3 patas, con 2 ruedas, bloqueables

07. Termómetro en la cúpula

08. Gancho para cenizas

09. Folleto del contenido

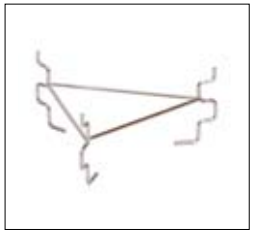
Accesorios opcionales – MONOLITH JUNIOR

10. Parrilla de segundo nivel

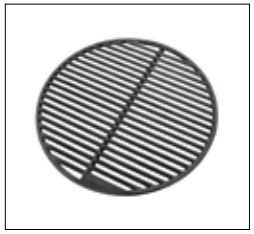
11. Dispositivo para añadir virutas

12. Deflector de cerámica

13. Disco de cerámica para pizzas



14. Elevador



15. Parrilla de fundición

16. Funda

Monolith España suministra por defecto los accesorios del 01 – 14.
La Junior no tiene mesas laterales.

05 Contenido de – Le CHEF

Accessorios básicos – MONOLITH Le CHEF

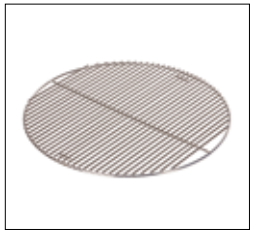
01. Tiro superior de fundición con doble disco

02. Anillo de fuego, de cerámica

03. Vaso de fuego, de cerámica

04. Cenicero de de fundición para carbón

05. 2 Mesas laterales abatibles de Bambu



06. Parrilla de acero inoxidable

07. Base móvil con 4 patas 2ruedas bloqueables

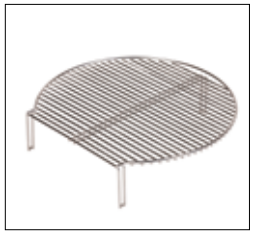
08. Termómetro. En la cúpula

09. Gancho para cenizas

10. Manual de usuario

Accesorios opcionales – MONOLITH Le CHEF

11. 2 Parrillas de segundo nivel partidas

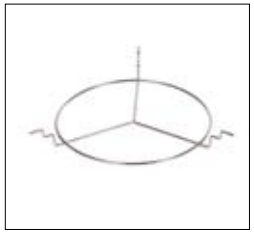


12. 1 parrilla para el tercer nivel

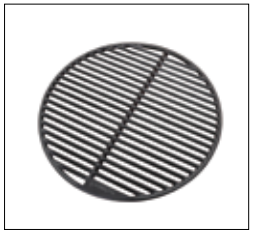
13. Dispositivo para añadir virutas

14. 2 Deflectores de cerámica en media luna

15. Disco de cerámica para pizzas



16. Deflector de cerámica



17. Parrilla de fundición

18. Funda

Monolith España suministra por defecto los accesorios del 01 – 16.

Particularidades de la MONOLITH Le CHEF

El vaso de fuego está dividido en 2

El deflector también

La función elevador se hace con 2 parrillas en media luna

Lleva una tercera parrilla para el tercer nivel

Configuración para las pizzas

06 Montaje

Montando la MONOLITH

A
Empiece enroscado las piernas al marco hasta enrasar los agujeros para poder atornillarlos. Mientra enrosca proteja las patas con una hoja de papel para no rayar las. Asegure las mismas enroscando los tornillos con la llave "Allen" suminitrada. Ponga las 2 patas con ruedas bloqueables en un mismo plano.

B
Asegúrese que las ruedas estan bloqueadas antes de colocar la unidad en la base, deben ser 3 personas como mínimo.

C
Colocar la unidad completamente vacía y centrar abertura de cenizas entre las dos patas bloquebales.

D
Colocar el tiro superior de fundición con doble disco.

E
Coloque el vaso de fuego con la apertura centrada con la salida de cenizas. Coloque el disco de cerámica protector de la base.

F
Coloque el cenicero de de fundición para carbón.

G
Coloque el anillo de fuego, de cerámica enima del vaso y asegurese que el agujero para la canaleta queda encarado con el agujero de la Monolith para añadir las virutas, use la canaleta de añadir virutas para comprobarlo.

H
Cuelgue las 2 Mesas laterales abatibles de Bambu.

IMPORTANTE: Asegurese que los tornillos que sujetan las bridas de metal estan firmes, repasar cada año con el uso.

07 Instrucciones

Recomedaciones para el uso de la MONOLITH

A
Use solo carbón vegetal de buena calidad. No se deben usar briquetas ni pastillas de pelo de coco. Ambos están diseñados par usarse en barbacoas, y a bajas temperturas se desprenden los gases de los productos químicos usados en su elaboración. Use pastillas de encedido ecologicas. Papel prensado, alcohol sólido etc.

B
Llenar de carbón solo el vaso, no cubrir el anillo.

C
Haga un hueco como un nido en el centro del carbón coloque las patillas y enciendalas, y coloque por el alrrededor sin tapar las carbón fino.

D
Cierre la cupula y deje los tiros inferior y superior abiertos al máximo.

E
Cuando llega a la temperatura deseada, vaya regulando jugando con los tiros. Vea en la web "Como encenderla y regularla". Una vez caliente reducir la temperatura es muy lento, por lo tanto, planifique, y si la quiere usar a baja temperatura, hay que controlar la desde el principio.

F
Cerrando ambos tiros se ira apagando puede tardar horas, se puede usar el carbón residual, pero siempre limpie los agujeros del cenicero y saque el exceso de ceniza.

G
Para limpiarla puede hacer una pirólisis, que consiste en dejar los tiros abiertos con suficiente carbón hasta que llegue a 400 ºC A esta temperatura todos los restos organicos se incineran y la cerámica queda limpia. No pasar de 500 ºC.

A fuego directo

Se cocina colocando la comida directamente encima de las brasas, a mas o menos altura y temperatura. Ver recetario en la web. Las piezas se han de girar para que se cocinen por ambos lados. Es la clásica Barbacoa o parrilla cerrada.

A fuego indirecto

Siempre se coloca el deflector o una cazuela que haga las funciones del deflector, la comida está aislado fuego directo de las brasas.
Ver “Funciones“ en la web
Y la comida se coloca a difeentes alturas y temperturas, se cuece por el aire o entorno caliente, no hace falta giraralas.
De esta manera, se pueden cocinar piezas muy grandes ya sea de carne o pescado y a bajas temperaturas durante decenas de horas.

HORNO

Si se cocina con el deflector y encima del elevador el disco de cerámica, se puede hacer pan a ± 200 ºC y Pizzas a 300 – 350 ºC como si fuese en un horno italiano de leña.

GRILLNING
RÖKNING
BAKNING
TORKNING
ROSTNING

SV

01 Översikt

MONOLITH översikt

Dubbla gjutjärnsgaller; kontrollerar enkelt temperaturen och luftflödet på din MONOLITH grill
Praktiska, robusta och solida sidohyllor av bambu; kompletta med krokar för verktygen
Termometer
Keramiskt skal; tillverkat av material som tål höga temperaturer
Asksamlare i rostfritt stål; rengör din MONOLITH enkelt genom att använda askkroken som är inkluderad
Flyttbar ställning; tillverkad av tungt material och komplett med låsbara hjul för ökad säkerhet
smokEASY försörjningssystem för träflis; tappa aldrig temperatur eller glöd när du lyfter på locket för att fylla på mer rökspån under grillningens gång

02 Uppackning | Montering

Uppackning av MONOLITH

Din MONOLITH är förpackad för att säkerställa att den är oskadd vid leverans. Skär bort all tejp och ta bort kartonglocket. Ta bort kartongerna som innehåller sidohyllorna och vagnen, dessa finns mellan sidoväggarna och själva grillenheten. Kartongens väggar kan nu tas bort enkelt. Resterande komponenter och tillbehör finns inuti grillenheten.

03 Innehåll – CLASSIC

Standardtillbehör – MONOLITH CLASSIC

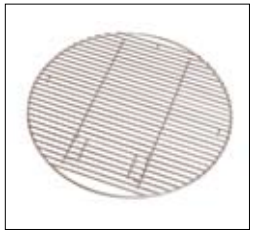
01. Gjutjärnslock

02. Eldstad

03. Eldring

04. Galler för kol

05. 2 styck sidohyllor av bambu



06. Rostfritt grillgaller

07. Flyttbar ställning

08. Termometer

09. Ask krok

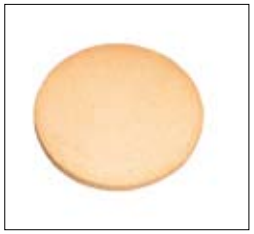
10. Användarmanual

Tillbehör som tillval – MONOLITH CLÁSICA

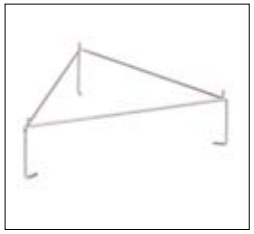
11. Parrilla de segundo nivel

12. Dispositivo para añadir virutas

13. Deflector de cerámica



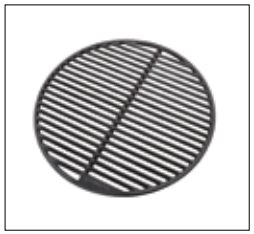
14. Piedra para pizzas



15. Elevador

16. Mesa de teca y hierro galvanizado

17. Wok y soporte para el wok



18. Parrilla de fundición

19. Funda

04 Innehåll – JUNIOR

Standardtillbehör – MONOLITH JUNIOR

01. Gjutjärnslock

02. Eldstad

03. Eldring

04. Galler för kol

05. Rostfritt grillgaller

06. Flyttbar ställning

07. Termometer

08. Ask krok

09. Användarmanual

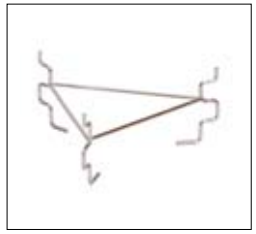
Tillbehör som tillval – MONOLITH JUNIOR

10. Galler för nivå 2

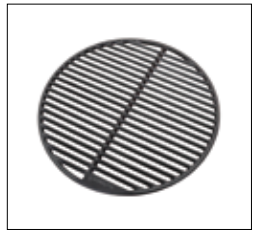
11. smokEASY försörjningssystem för träflis

12. Deflektorsten

13. Pizzasten



14. Distansstycke



15. Gjutjärnsgaller

16. Skyddande överdrag

05 Innehåll – Le CHEF

Standardtillbehör – MONOLITH Le CHEF

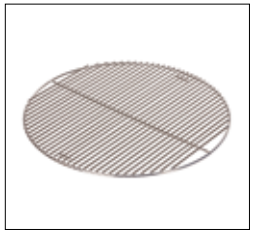
01. Gjutjärnslock

02. Eldstad

03. Eldring

04. Galler för kol

05. 2 styck sidohyllor av bambu



06. Rostfritt grillgaller

07. Flyttbar ställning

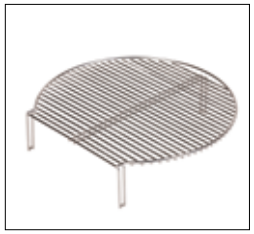
08. Termometer

09. Ask krok

10. Användarmanual

Tillbehör som tillval – MONOLITH Le CHEF

11. 2 styck galler för nivå 2

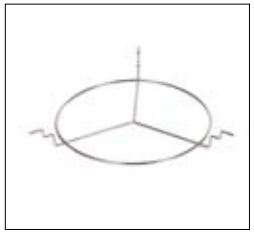


12. galler för nivå 3

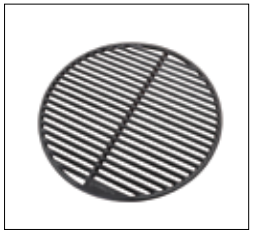
13. smokEASY försörjningssystem för träflis

14. Deflektorsten 2 styck

15. Pizzasten



16. Distansstycke



17. Gjutjärnsgaller

18. Skyddande överdrag

Anordning för MONOLITH Le CHEF

Delad eldstad

Delad deflektorsten

Deflektorsten set med delat galler för nivå 2

Komplett anordning inklusive galler för nivå 3

Anordning för pizza

06 Montering

Montering av MONOLITH

A
Montera ihop ställningen genom att skruva fast benen på ramen. För att undvika skrapmärken på metalldelarna, lägg ett tyg eller papper mellan ramen och benen innan du skruvar fast dem. Skruva varje ben tills hålen i ramen är i linje med hålen i benen. Säkra varje ben med två skruvar. För mer bekvämlighet montera på de låsbara hjulen på de främre benen.

B
Se till att hjulen är låsta innan du ställer den keramiska grillenheten på vagnen.

C
Sänk ner den keramiska grillenheten i vagnen, se till att öppningen (utrymmet för askan) är mellan vagnens ben.

D
Placera gjutjärnslocket på topp öppningen av den keramiska grillenheten.

E
Placera eldstaden inuti din MONOLITH; plac ra den bortskurna sektionen mot öppningen av utrymmet för askan. Rengöring av din MONOLITH underlättas när eldstaden och öppningen till utrymmet för askan är korrekt i linje.

F
Placera gjutjärnsgallret på eldstaden.

G
Placera eldringen uppe på eldstaden, se till att öppningen till träflisen är direkt bakom den motsvarande öppningen i den keramiska grillenheten.

H
Häng på sidohyllorna på de motsvarande fästena på den keramiska grillenheten. Möjligen behöver du justera avståndet genom att böja metall fästena något.

VIKTIGT: Före första användningen kontrollera att alla skruvar är säkert och korrekt åtskruvade. Skruvarna på metall banden runt enheten bör skruvas åt regelbundet.

07 Instruktioner

Användning av MONOLITH

A
Du kommer att nå bättre resultat om du använder vanlig grillkol istället för grillbriketter. Använd acceleratorer baserade på naturträ. Använd inte kemiska acceleratorer.

B
Fyll på eldstaden upp till kanten med grillkol.

C
Forma en grop I mitten av grillkolen, placera acceleratorn där och tänd på.

D
Stäng locket på din MONOLITH och öppna dörren till utrymmet för askan helt och även det dubbla skivlocket.

E
När önskad temperatur är uppnådd stäng dörren till utrymmet för askan men lämna en springa på ca 1-2 cm, reglera sedan temperaturen genom att justera locket upptill. Ha den helt öppen vid högre temperaturer och nästan stängd vid lägre temperaturer. På grund av keramikens förmåga att absorbera värme, kan det ta en stund för temperaturen att sjunka från väldigt hög till låg. Använd aldrig vatten för att svalna din MONOLITH, eftersom det kan leda till sprickbildning.

F
Genom att stänga båda öppningarna kommer glöden att släckas och resterande grillkol kan sedan återanvändas.

G
För att rengöra grillen, öppna både topp-och bottenventilerna, se till att det fortfarande finns tillräckligt med grillkol I eldstaden och fyll på om nödvändigt. Värm upp din MONOLITH till ungefär 400°C. Alla organiska material kommer att brinna upp och bli till aska, och keramiken blir rengjord. Temperaturen bör inte överskrida 400°C.

08 Grillmetoder

Direkt grillning

Med denna metod placeras grillgallret på eldringen över het grillkol. Maten måste vändas för att grillas på alla sidor. Denna metod ger en mer traditionell BBQ upplevelse.

Indirekt grillning

Deflektorstenen placeras på eldringen över het grillkol, vilket skyddar maten från direkt värme. Grillgallret höjs med distansstycket. Med indirekt grillning kan du tillaga större bitar av kött, hel fisk och kyckling försiktigt på låg temperatur som du gör i t ex en ugn.

Bakning

Pizzastenen höjs med distansstycket och din MONOLITH förvärms till 300-350°C. Äkta italiensk stenugnsbakad pizza tillagad över grillkol och även traditionellt bröd kan lätt uppnås med denna metod.

notes

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN

MONOLITH Grill GmbH Sunderstraße 15 49205 Hasbergen info@monolith-grill.de
www.monolith-grill.de